



GASVRYHEIDSTUDIES

GRAAD 11

Kwartaal 2

Hersieningspakket 2026

Hierdie hersieningspakket bevat:

- 'n Oorsig van kwartaal 2-onderwerpe
- Hersiening van die werk van Kwartaal 2
- Hersiening van belangrike terminologie
- Uitleg van die Junie-vraestel
- Aktiwiteite en toetsvrae vir hersiening.

INLEIDING

Geagte graad 11-leerder

Hierdie ondersteuningsmateriaal is ontwerp om jou te help met die inhoud wat in kwartaal 2 behandel word en hoe jy dit self kan kontekstualiseer. In kwartaal 1 is die struktuur en uitleg van die finale vraestel aan jou verskaf. Hier word jy gelei hoe om die inhoud wat jy geleer het, te verwerk, asook hoe die Junie-vraestel gestruktureer sal word. Ek vertrou dat jy dit nuttig sal vind omdat dit die werk wat in kwartaal 2 behandel word, sal konsolideer. Die memorandums of nasienriglyne by die vrae is nie aangeheg nie, want ons wil hê dat jy dit self moet uitwerk en jou onderwyser moet raadpleeg as jy sukkel om die korrekte antwoorde te vind.

Wenke vir sukses

- Gebruik jou handboek en die Gr 11 Gasvryheidstudies-werkboek / notaboek en lees die inhoud noukeurig en met insig.
- Maak seker dat jy die betekenis van elk van die begrippe of terminologie ken.
- Wees ingelig oor die huidige gasvryheidskwessies, koerantberigte, ens.
- Werk deur vorige toetsvraestelle wat jou kennis van die werk vanaf die eerste en tweede kwartaal sal toets.
- Neem die puntetoekenning in ag wanneer jy elke vraag beantwoord.
- Vermy die gebruik van 'sleng' of 'sms-taal' wanneer jy die vrae beantwoord.

1. Uitleg van die Junie-Eksamen

Die eksamen sal bestaan uit werk wat in kwartaal 1 en kwartaal 2 gedoen is. Gebruik die hersieningsmateriaal van kwartaal 1 en 2 ter voorbereiding van hierdie toets.

'n Aansienlike hoeveelheid van die inhoud word vir hierdie assesseringstaak is ingesluit en die duurte is 2 uur met 'n minimum van 120 punte. Jou onderwyser kan jou 'n toets laat aflê met 'n toekenning van 120-150 punte om seker te maak dat sy of hy al die inhoud toets wat jy geleer het.

Die eksamen bevat scenario- / gevallestudie-vrae wat die volgende vereis:

Junie Eksamen 2023: Struktuur / Uitleg van Vraestel

Afdeling Section	Vraag Question	Inhoud Content	Punte Marks
A	1	Kort vrae (alle onderwerpe)/ Short questions	30
B	2	Voeding en maaltydbeplanning/ Nutrition and menu planning	40
C	3	Voedselkommoditeite/ Food commodities	30
	4	Voedselkommoditeite/ Food commodities	30
D	5	Voedsel en drankbediening/ Food and beverage service	20
TOTAAL/TOTAL			150
TYD/TIME: 2 URE/HOURS			

- Langer reflekerende antwoorde in 'n paragraafformaat.
- Hoër orde denkvaardighede wat bewyse / motiverings / argumente benodig om jou antwoorde te staaf.

Hoe lees en ontleed jy 'n vraag aan die hand van die TRIM & PEEL-strategie?

1.1 Verduidelik kortliks die verskillende metodes wat gebruik word om koeke en koekies te maak. (4)

Gebruik die TRIM-tegniek om hierdie vraag te ontleed.

TRIM Die vraag:

T Onderwerp Watter ONDERWERP is op die vraag van toepassing? Die onderwerp gaan byvoorbeeld oor die metodes vir die *maak* van koeke.

R Beperkings in die vraag? bv. Kennis van die metodes is nodig.

I Instruksie van die vraag? Verduidelik kortliks.

M Puntetoekenning van die vraag? byvoorbeeld vir vier punte.

Gebruik die PEEL-metode om jou antwoord te formuleer.

P PUNT ('POINT')- inleiding

E BEWYSE ('EVIDENCE')- beperking (bron)

E VERDUIDELIK ('EXPLAIN') - eie woorde

L SKAKEL ('LINK') - afsluiting

PUNT: Dit is waaroor die hoofidee (of onderwerpsin) gaan. Dit behoort nie langer as een sin te wees nie, sodat die leser dit maklik kan verstaan.

BEWYS / VERDUIDELIKING: Hier gee jy meer besonderhede oor jy onderwerp sin. As deel van jou verduideliking wat jy in jou onderwerpsin bedoel.

VERDUIDELIK / VOORBEELD: Dit is hier waar jy die inhoud verduidelik. Kyk na die puntetoekenning.

SKAKEL: Dit is hier waar jy jou verduideliking weer verbind na jou punt in jou inleiding.

Dit moet eenvoudig en maklik verstaanbaar wees.

OORSIG VAN KWARTAAL 2

Die onderwerpe wat in kwartaal 2 behandel word, is:

- Sektore en loopbane
- Voedsel- en drankbediening
- Voedselsoorte: Vis, pluimvee, aftreksels en souse

Die volgende is 'n uiteensetting van die kerneenhede van die inhoud.

Sektore en loopbane

Inhoud:

Kombuisbrigade:

- Organogram
 - Chef de cuisine/Uitvoerende sjef, sous-chef de cuisine
 - Chef de partie (pâtissier, chef garde manger, saucier, poissonnier, rôti-seur, entremetier, potager)
 - Commis-sjef, en onder hom / haar, die kombuisassistent
 - Stooropsigter/ aboyeur
- Rolle en verantwoordelikhede van elkeen
- Interverwantskap tussen hulle

Restaurantbrigade:

- Organogram
 - Voedsel- en drankbestuurder
 - Restaurantbestuurder
 - Banketbestuurder
 - Maître d'hôtel
 - Drankbedieningspersoneel
 - Voedselbedieningspersoneel (kelners)
 - Rol en verantwoordelikhede van elkeen en die interverwantskap tussen hulle.

Voedsel- en drankbediening

Inhoud:
Tipes diens: basiese kennis • Bedieningstyle: - bord, silwer, Russiese, guéridon, familiebediening • Bystandsbediening: - Buffet, voorsnytype bediening
Inhoud:
Bediening: Bedieningstegnieke • Volgorde van voedsel- en drankbediening vir table d'hôtel spyskaarte (driegang maaltye) • Groet van gaste en aanwys van sitplekke • Bedieningsvolgorde - Neem van bestellings vir drinkgoed, bediening van drinkgoed, bediening van voedsel en koffie, wegneem van skottelgoed

Voedsel kommoditeite

Inhoud:
Vis • Faktore om in ag te neem by die aankoop van vis • Bergingstoestande • Voorbereidingsmetodes • Gaarmaakmetodes en die effek van hitte • Gebruike: voorgeregte, hoofgeregte, slaaie, ens. • Porsiegroottes • Bykosse

Inhoud:

Pluimvee

- Pluimvee-afval: lewers, magies en ander
- Faktore om in ag te neem met die aankoop van pluimvee
- Bergingstoestand en higiëniese oorwegings
- Voorbereidingsmetodes: demonstrasie: opsny in filette, opbind, opstop, pluk van orige vere, ontbening
- Gaarmaakmetodes en die effek van hitte
- Porsiegroottes
- Bykosse

Aftreksels

- Klassifikasie – Wit en bruin vleisaftreksel, visaftreksel, groenteaftreksel
- Voorbereiding en gaarmaak van aftreksel
- Instandhouding van die aftrekselpot
- Opberging van aftreksel
- Geriefvoedsel: gedehidreerde aftrekselblokkies en poeier
- Kruie, speserye, smaak- en geurmiddels
 - Verskil tussen kruie en speserye
- Vanielje, saffraan, balsamiekasyn, mosterd, salsa, Tabasco, sojasous, Worcestersous

Souse

- **Warm souse:** warm wit (béchamel, velouté); warmbruin (espagnole, jus roti, jus lié, demi-glaze); warm emulsifiseerd (hollandaise). Ander (tamatie, kerrie)
- **Koue souse:** mayonnaise (emulsifiseerde), vinaigrette met variasies (nie emulsifiseerd) ander (kruisement, salsa, peperwortel)
- Soet souse soos vla, karamel-, sjokolade-, appelsous
- Saamgestelde bottersouse soos pietersieliebotter
- Gedehidreerde geriefsouse
- Verdikkingsmiddels, voorbereiding, verdikkingsmetodes,
- Gebruike en porsiegroottes

HERSIENING

Voedsel- en drankbediening

DOEL:

Die doel van hierdie afdeling is dat jy die werk wat in die tweede kwartaal gedoen is, moet hersien sodat jy deur die belangrike konsepte kan werk.

Volg hierdie stappe:

1. Bestudeer die volgende hoofstukke en bladsye uit die **Verken** handboek vir meer kennis .
 - Voedsel Kommoditeite: Hoofstukke 20 - 24 Bladsye 172 tot 198
 - Sektore en loopbane: Hoofstukke 7 - 8 bladsye 56 - 70
 - Voedsel- en drankbediening: Hoofstukke 5 - 6 bl. 43 -50
2. Bestudeer die belangrike terminologieë en doen die kort aktiwiteit oor die terme.
3. Werk deur die oefen- en eksamenvrae.

Terminologie: Voedsel- en drankbediening

DOEL: Die doel van hierdie afdeling is dat jy die belangrike definisies van die eerste kwartaal moet leer en ken. Jy moet dit hersien. Maak seker dat jy al die terme hieronder ken en verstaan.

Voltooi die definisies: Voedsel- en drankbediening , Voedsel Kommoditeite, Sektore en loopbane

Terminologie:	Definisie
Mirepoix	
Bouquet Garni	
Roux	
Déglacé	
Liaison	
Gueridon	
Kruis opleiding	
Brigade	
Organogram	
Stasies	
Sommelier	
Afkrummel	
Tabel d 'hote	
Plating/Aanbieding	
Pesto	
Infuse	
Court boeljon	
Geurmiddels	
Vol-au-vent	

Sashimi	
Foie gras	
Bartering	
Afval	
Bindwerk	
Vulsel	
Filering	
Ontbeen	
Pluk	
Smoor	
Sauce supreme	
Coulis	
Aftreksel	
Wit aftreksel	
Bruin aftreksel	
Fumet	
Boeljon	
Espagnolesous	
Demi-glace	
Velouté	
Beurre manie	
Vichyssoise	
Fleurons	

1. Beantwoord die volgende vrae

Hierdie deel van die hersieningspakket bevat verskillende praktiese vrae oor die hoofstukke (Voedselkommoditeite, Voedsel- en Drankbediening) sodat jy vorige vraestelle kan deurwerk om jou kennis van die werk te toets. Doen jou bes en die finale eksamen sal maklik wees!

Antwoord die volgende vrae:

Kort vrae: Alle onderwerpe wat in kwartaal 2 behandel is

- 1.1. Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die korrekte en skryf slegs die letter (A-D) neer.
- 1.1.1 Visse met 'n rooi / pienk kleur is (1)
- A. Geelbek, Snoek, Salm
 - B. Tonym, Salm, Forel
 - C. Koningklip, Forel, Sardiens
 - D. Katvis, tonym, tongvis
- 1.1.2 Verskeie vars kruie wat met 'n tou in 'n bondeltjie gebind is en gebruik word om aftreksels te geur (1)
- A. Mirepoix
 - B. Bouquet garni
 - C. Roerbraai
 - D. Tuinmengsel
- 1.1.3 'n Sous gemaak deur eiergele, klein hoeveelheid asyn of suurlemoensap en verhelderde botter wat oor matige hitte geklop word: (1)
- A. Espagnol
 - B. Bechamel
 - C. Hollandaise
 - D. Velouté
- 1.1.4 'n Proteïen in koring wat elasties is en die deeg laat rek om 'n netwerk te vorm wat brood sy vorm en tekstuur gee: (1)
- A. Gluten
 - B. Vesel
 - C. Gis
 - D. Elastien

1.2 AFPAAR ITEMS

Paar die pligte in KOLOM B af wat pas by die korekte restaurantpersoneel in KOLOM A. Skryf SLEGS die korrekte letter (A – G) langs die ooreenstemmende vraagnommer (1.2.1–1.2.6) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.2.7 H.

Kolom A: Restaurantpersoneel	Kolom B: Pligte
1.2.1 Voedsel en drankbestuurder	A. Moet deeglike kennis dra van die Drankwet
1.2.2 Banketbestuurder	B. Doeltreffende koördinerings en bestuur van alle voedsel- en drankafdelings
1.2.3 Maitre d 'hotel	C. Hoogs gekwalifiseerde persoon met uitgebreide kennis van wyn
1.2.4 Kroegpersoneel	D. Stel personeelroosters vir die restaurant op
1.2.5 Sommelier	E. Bespreek reëlins oor spyskaarte, wyn en musiek met voornemende kliënte
1.2.6 Restaurantbestuurder	F. Verseker dat doeltreffende mise-en-place plaasvind G. Dek die tafels

(6)

1.3 AFPAAR

Pas die beskrywing in Kolom B by die regte Term in Kolom A. Skryf SLEGS die korrekte letter (A tot K) langs die ooreenstemmende vraagnommer (1.3.1 tot 1.3.10) in u ANTWOORDEBOEK neer.

Kolom A: KWARTAAL	Kolom B: BESKRYWING
1.3.1 Pluk	A. Skeiding van pluimvee in stukke.
1.3.2 Vasbind	B. Die verwydering van die ingewande, skubbe, kop en vinne van 'n vis.
1.3.3 Liaison	C. 'n Voorbeeld van 'n skulpvis.
1.3.4 Rollmops	D. Vloeistof met oplosbare voedingstowwe en geure onttrek deur te prut.
1.3.5 Fumet	E. Bind die bene en vlerke van 'n hoender vas om dit kompak te maak.
1.3.6 Brunoise	F. 'n Mengsel van room en eiergele wat gebruik word om souse te verdik.
1.3.7 Opsny	G. 'n Gegeurde visaftreksel wat witwyn bevat.
1.3.8 Oester	H. Verwyder vere van die voël tydens voorbereiding.
1.3.9 Slaaisous	I. 'n Mengsel van ui, seldery en wortel gebruik in aftreksel.
1.3.10 Aftreksel	J. Groente in fyn blokkies gesny vir garnering. K. Haring wat in asyn ontbeen, gerol en gepekel word.

(10)

2.1 Lang vraag: Vrae op medium en hoë kognitiewe vlak

Voeding- en Spyskaartbeplanning en voedselkommoditeite

Die volgende spyskaart is vir Moslemgaste in u restaurant voorberei.

SPYSKAART
AANDETE
Tamatiesop
Knoffel-croutons

Gestoofde kerrie hoender

Gestoomde rys
Kaneel Butterskorsie Broccoli Mornay
Mopanie wurms

Witwyn

2.1.1 Evalueer die spyskaart hierbo met betrekking tot die geskiktheid vir Moslemgaste. (2)

2.1.2 Noem EEN belangrike voedingstof wat in Mopane wurms voorkom. (1)

2.1.3 Vervang die TWEE groentegeregte en die styselgereg in bostaande spyskaart om by tradisioneel Suid-Afrikaanse gaste te pas. (3)

2.2

Jy beplan 'n aftree-partytjie vir jou Gasvryheidstudies – onderwyser.

2.2.1 Bespreek kortliks die riglyne wat jy sal volg wanneer jy 'n tee partytjie beplan. (3)

2.2.2 Beveel DRIE geskikte soutgeregte aan om tydens die tee- partytjie te bedien. (3)

2.3 Verduidelik DRIE wat in ag geneem moet word wanneer jy jou spyskaart beplan vir 'n spesifieke groep kliënte. (6)

- 3.1** Gee 'n rede vir elk van die volgende reëls wanneer u aftreksel voorberei:
- 3.1.1 Moenie sout byvoeg nie (1)
- 3.1.2 Skep die skuim gereeld af (1)
- 3.1.3 Prut stadig (1)

- 3.2** Identifiseer TWEE groente hieronder wat NIE geskik is vir aftreksel nie. Motiveer jou antwoord.

sampioene; wortels; blomkool; knoffel; aartappels; preie

- 3.3** Verduidelik die betekenis van die volgende terme wat verband hou met aftreksel:
- 3.3.1 Mirepoix (2)
- 3.3.2 Fumet (2)
- 3.3.3 Demi-glace (2)
- 3.4** Noem VIER eienskappe van 'n goeie sop. (4)

3.5

GEREG: MUSHROOM FRITTATA: Opbrengs 4 porsies			
Bestanddele	Eenhede benodig	Eenheid gekoop	Koopprys
Eiers	8	dosyn	R18,00
Sampioene	Sampioene 750 g	1 kg	R80,00

- 3.5.1 Bereken die totale koste om die gereg voor te berei. Toon alle berekeninge. (4)
- 3.5.2 Bereken die koste per porsie. (2)

4 Voedsel kommoditeite

- 4.1 Bestudeer die onderstaande prentjie en beantwoord die vrae wat volg: (8)



STOKVIS FILET

- 4.1.1 Verduidelik die term "filet". (1)
4.1.2 Klassifiseer die vissnit hierbo, volgens die oorsprong daarvan. (1)
4.1.3 Stel 'n klam gaarmaakmetode voor wat gebruik kan word vir die stokvisfilette. (1)
4.1.4 Bespreek kortliks die effek van hitte op vis. (3)
4.1.5 Beveel TWEE souse aan wat saam met die gaar stokvisfilette bedien kan word (2)
- 4.2 Bestudeer die onderstaande prentjie van die hoendergereg en beantwoord die vrae wat volg. (6)



- 4.2.1 Stel 'n geskikte hoendersnit vir die gereg voor. Motiveer u antwoord. (2)
4.2.2 Gee TWEE wenke vir die gaarmaak van die gereg om te verhoed dat die eindproduk droog sal wees. (2)

- 4.2.3 Stel TWEE geskiktevoor wat die gereg sal aanvul. (2)
- (a) vulsels (2)
- (b) bykosse (2)
- 4.3 Stel DRIE wenke voor vir die hantering van hoender om (3)
voedselbederf en voedselvergiftiging te voorkom.
- 4.4 Gestel jy moet 'n brood bak vir iemand wat allergies is vir gluten. (3)
Noem DRIE soorte meel wat glutenvry is en geskik sal wees om as
alternatief te gebruik vir koringmeel .
- 4.5 Gee DRIE funksies van die volgende bestanddele in gebakte (6)
produkte:
- 4.5.1 Suiker (3)
- 4.5.2 Eiers (3)

5 Sektore en loopbane

5.1 Bestudeer die volgende advertensie en beantwoord die vrae wat volg.

'n Uitvoerende sjef is nodig vir 'n nuut geopende hotel in jou omgewing.

- 5.1.1 Noem die sjef wat tweede in bevel sal wees van die (1)
uitvoerende sjef.
- 5.1.2 Noem VIER rolle as 'n uitvoerende sjef. (4)
- 5.1.3 Adviseer die hoofkelner van die hotel oor die faktore wat (4)
oorweeg moet word wanneer jy tafels aan kelners toeken.

